



MARZO

CURSO 2017-2018

CELÍACO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<ul style="list-style-type: none"> · Hummus con sésamo y bastones de zanahoria y de pan s/gluten · Lomo de cerdo a la plancha con chips de patata · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de ave con arroz · Pescado de lonja** cocinado s/gluten · Yogurt
<ul style="list-style-type: none"> · Crema de tomate a la provenzal con picatostes s/gluten · Fricandó de ternera s/gluten con zanahoria · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Alubias de Sta Pau con verduras · Butifarra* al horno con ensalada de lechugas y aceitunas · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · "Trinxat" de col, calabaza y patata · Pollo al curry con manzana · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Espaguetis de arroz a la carbonara · Pescado de lonja** cocinado s/gluten · Bizcocho de almendra s/gluten 	<ul style="list-style-type: none"> · Arroz con tomate · Tortilla de patatas con ensalada de lechugas y pipas de girasol · Fruta del tiempo
<ul style="list-style-type: none"> · Escudella completa Sopa de pasta de arroz · "Pilota" s/gluten, verduras y garbanzos · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Crema de calabaza y puerro con picatostes s/gluten · Escalopa de ternera s/gluten con ensalada de lechugas y pera · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Arroz a la milanesa con jamón y verduras · Lomo de cerdo rustido en salsa · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Lentejas guisadas con chorizo · Hamburguesa de pollo con ensalada de lechugas y rúcula · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Fideos de arroz a la cazuela con verduras · Pescado de lonja** cocinado s/gluten · Fruta del tiempo
<ul style="list-style-type: none"> · Macarrones de arroz a la napolitana · Tortilla de espinacas y queso · Yogurt 	<ul style="list-style-type: none"> · Ensalada de garbanzos con tomate, aceituna y huevo duro · Redondo de ternera en salsa, con puré de patata · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Brócoli, coliflor y patata gratinados con bechamel s/gluten · Salchichas con tomate · Fruta del tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> · Sopa de pescado con arroz · Pizza s/gluten con jamón dulce, tomate y mozzarella · Yogurt con miel 	<ul style="list-style-type: none"> · Arroz integral con verduras · Croquetas de merluza s/gluten con ensalada de lechugas y zanahoria · Fruta del tiempo

Los platos están elaborados por los cocineros del centro. Todos los ingredientes del menú son ecológicos a excepción de los productos señalados con un. Podéis consultar el Certificado de la Auditoría Ecológica Externa en www.ecomenja.com. Además de estos productos ecológicos auditados, intentamos que la mayoría de los mismos sean de proximidad, y aseguramos que todos los ingredientes son frescos.

** El pescado es fresco, de temporada y capturado en las costas catalanas y/o del Cantábrico.

Podéis consultar el pescado servido cada semana así como su preparación y guarnición en www.ecomenja.com

Menús elaborats i revisats per Joan Maria Ribas Framis i Gabor Smit (ADITEC: 0009)